

2ª Edição (revisada)

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR GUARANI E KAIOWÁ

DIAGNÓSTICO E RECOMENDAÇÕES AO MUNICÍPIO DE CAARAPÓ (MS)



FIAN
BRASIL

COLEÇÃO *Equidade e saúde nos sistemas alimentares* | *Pnae indígena*



FIAN Brasil
Gestão 2021-2024

Conselho Diretor

Diretor presidente: Enéias da Rosa
Vice-presidente: Norma Alberto
Diretora financeira: Sonia Costa
Diretora de Articulação: Miriam Balestro
Diretor de Formação: Lucas Prates

Conselho Fiscal

Titulares: Delzi Castro e Suemelberne Alves de Lucena
Suplente: Célia Varela Bezerra

Secretária-geral

Valéria Torres Amaral Burity

Secretaria Executiva

Assessores de Direitos Humanos: Adelar Cupsinski e Nayara Côrtes Rocha
Assessoras de Políticas Públicas: Gabriele Carvalho e Mariana Santarelli
Assessor de Advocacy: Pedro Vasconcelos Rocha
Assessores de Comunicação: Pedro Biondi e Sílvia Sousa
Assessor de Gestão: Arlân Monção
Assessora técnica financeira: Raphaela Tassinari

FIAN Brasil – Organização pelo Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas

Endereço: SCLN 413, Bloco A, Salas 219/220, Asa Norte, Brasília– DF.

Telefone: (61) 3224-0454

E-mail: fian@fianbrasil.org.br

Site: fianbrasil.org.br



*COLEÇÃO Equidade e saúde nos sistemas alimentares
Pnae indígena*

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR GUARANI E KAIOWÁ

DIAGNÓSTICO E
RECOMENDAÇÕES AO
MUNICÍPIO DE CAARAPÓ (MS)



FIAN
BRASIL

*2ª Edição (revisada)
Janeiro 2023*

Alimentação escolar guarani e kaiowá: diagnóstico e recomendações ao município de Caarapó (MS) é uma iniciativa da FIAN Brasil com apoio de Global Health Advocacy Incubator (GHA).

Coordenação de trabalho de campo

Gabriele Carvalho e Mariana Santarelli

Texto

Mariana Santarelli, Gabriele Carvalho, Elemir Soare Martins e Emily Miléo Azevedo

Produção editorial

Pedro Biondi

Copidesque

Ivna Feitosa

Formatação de referências e revisão

Pedro Biondi, com contribuições da equipe FIAN

Revisão final

Equipe FIAN

Projeto gráfico, diagramação e ilustrações

Patrícia Nardini

Fotos (capa e internas)

Marcelo Coutinho/Arq. FIAN Brasil

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

Alimentação escolar guarani e kaiowá [livro eletrônico] : diagnóstico e recomendações ao município de Caarapó (MS) / Mariana Santarelli...[et al.] ; ilustração Patrícia Nardini. -- 1. ed. -- Brasília, DF : FIAN Brasil, 2023.
PDF

Outros autores: Gabriele Carvalho, Elemir Soare Martins, Emily Miléo Azevedo.

Bibliografia.

ISBN 978-65-88708-23-1

1. Alimentação escolar 2. Caarapó (MS) - História 3. Cultura indígena 4. Povos indígenas (Guarani Kaiowá) - Direitos 5. Povos indígenas (Guarani Kaiowá) - História 6. Povos indígenas (Guarani Kaiowá) - Identidade étnica 7. Povos indígenas (Guarani Kaiowá) - Usos e costumes 8. Segurança Alimentar e Nutricional, SAN - Caarapó (MS) I. Santarelli, Mariana. II. Carvalho, Gabriele. III. Martins, Elemir Soare. IV. Azevedo, Emily Miléo. V. Nardini, Patrícia.

23-146884

CDD-371.7160981612

Índices para catálogo sistemático:

1. Povos indígenas : Guarani Kaiowá : Mato Grosso do Sul : Alimentação escolar : Orientação nutricional : Educação 371.716098171

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129



SUMÁRIO

LISTA DE SIGLAS	5
INTRODUÇÃO	7
1. MARCOS LEGAIS E DIRETRIZES QUE ORIENTAM A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR INDÍGENA ..	9
2. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE CAARAPÓ.....	15
3. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA ÑANDEJARA.....	21
4. RECOMENDAÇÕES	41
REFERÊNCIAS	53
O PNAE EM FATOS E NÚMEROS	56
SISTEMAS ALIMENTARES E DESIGUALDADES EM FOCO	60
SOBRE NÓS.....	62



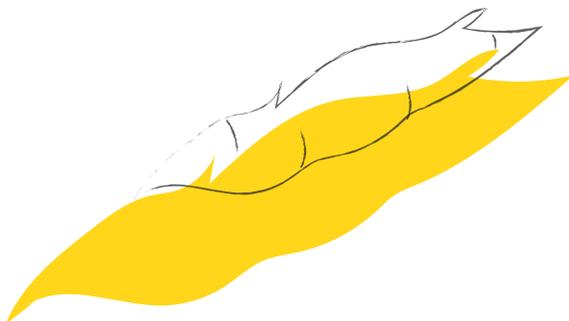
LISTA DE SIGLAS

Agraer	Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural
Ater	Assistência técnica e extensão rural
CAE	Conselho de Alimentação Escolar
CAF	Cadastro Nacional da Agricultura Familiar
Catrapoa	. .	Comissão de Alimentos Tradicionais dos Povos no Amazonas
Cimi	Conselho Indigenista Missionário
Consea	. . .	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
DAP	Declaração de Aptidão ao Pronaf
Dhana	Direito humano à alimentação e à nutrição adequadas
DNCTs	Doenças crônicas não transmissíveis
EAN	Educação alimentar e nutricional
Ebia	Escala Brasileira de Insegurança Alimentar
EMI	Escola Municipal Indígena
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
IPCA	Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo
MPF	Ministério Público Federal
MS	Mato Grosso do Sul
OIT	Organização Internacional do Trabalho
ONG	Organização não governamental
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
Pnae	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNDS	Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher
Proacin	. . .	Programa de Apoio às Comunidades Indígenas
RT	Responsável técnico
SAF	Sistema agroflorestal
Senar	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
SPI	Serviço de Proteção ao Índio
TI	Terra indígena



INTRODUÇÃO

A adequação da alimentação escolar em terras e escolas indígenas é um dos grandes desafios do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae). Ele tem como uma de suas diretrizes o respeito à cultura, às tradições e aos hábitos alimentares saudáveis, ao que se soma a prioridade que deve ser dada às compras de alimentos produzidos por agricultores indígenas. Com o objetivo de contribuir para a regionalização da alimentação escolar indígena, especialmente em municípios onde estão os povos Guarani e Kaiowá, a FIAN Brasil – Organização pelo Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas desenvolve o projeto “**Equidade e saúde nos sistemas alimentares: aquisição de alimentos saudáveis para escolas e outros ambientes**”.



Este estudo se insere em uma atuação mais ampla da FIAN Brasil de acompanhamento dos Guarani e Kaiowá do Mato Grosso do Sul (MS), que acontece desde 2005, de forma articulada com o Conselho Indigenista Missionário (Cimi) e com outras organizações nacionais e internacionais engajadas na defesa do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas (Dhana) desses povos. Essa atuação tem estudo publicado em 2015¹ como marco.

O presente documento é um diagnóstico, seguido de recomendações, que resulta de nossa visita, ocorrida entre os dias 22 e 29 de maio de 2022, ao município de Caarapó, localizado na microrregião de Dourados, no sudoeste do estado. Na ocasião foi realizada uma série de entrevistas e rodas de conversa com gestores municipais, com a comunidade escolar da Escola Municipal Indígena (EMI) Ñandejara, com lideranças e agricultores da Reserva Indígena Te'yikue. Na Ñandejara foram, no total, nove entrevistas e duas rodas de conversa com estudantes do ensino médio e professores da sede e de todas as extensões da EMI.

Apresentamos, a seguir, os principais marcos legais e diretrizes que orientam a alimentação escolar indígena e que serviram como referenciais para as análises e recomendações feitas aqui. Esperamos, com este diagnóstico, contribuir para o aperfeiçoamento do Pnae no município e para os esforços empreendidos pela rede Catrapovos no estado, com o objetivo de fazer avançar o direito dos povos Guarani e Kaiowá a uma alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.



1 *O Direito Humano à Alimentação Adequada e à Nutrição do Povo Guarani e Kaiowá – Um Enfoque Holístico*. Disponível em: <https://fianbrasil.org.br/381-2>.

1. MARCOS LEGAIS E DIRETRIZES QUE ORIENTAM A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR INDÍGENA

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), gerido pela Lei 11.947/2009 e orientado pelo *Guia Alimentar para a População Brasileira*, tem como diretriz a oferta aos estudantes de uma alimentação que, para além de saudável, deve respeitar os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar de seu povo. Além disso, o Pnae se propõe a apoiar o desenvolvimento sustentável, com incentivos à compra de alimentos produzidos localmente pela agricultura familiar, com prioridade para comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.



DETERMINAÇÕES LEGAIS IMPORTANTES PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR INDÍGENA

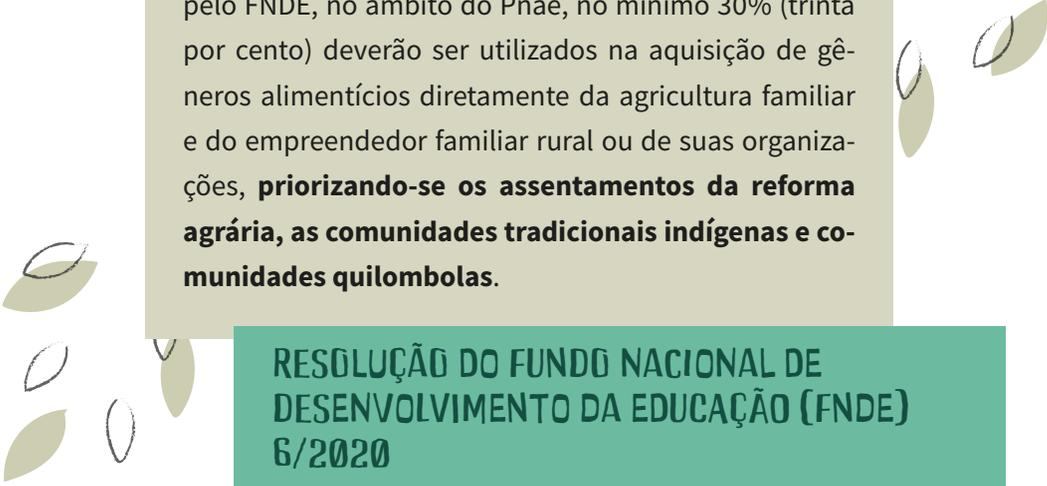
LEI 11.947/2009

Art. 2. São diretrizes da alimentação escolar:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que **respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis**, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos.

Art. 12. Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, **respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região**, na alimentação saudável e adequada.



Art. 14. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do Pnae, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, **priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.**

RESOLUÇÃO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE) 6/2020

Art.17. § 3º Os cardápios devem atender às especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas.

Muitos aspectos do desenho institucional do programa favorecem a perspectiva de uma alimentação escolar indígena, porém o que se observa na prática é que a alimentação escolar oferecida, na maior parte das escolas indígenas, ainda é escassa, culturalmente inadequada e baseada em alimentos industrializados e ultraprocessados². Levantamentos feitos no estado do Amazonas, pelo Ministério Público Federal (MPF), indicam que o poder público gasta mais com transporte e armazenagem do que com aquisição dos alimentos levados às aldeias, enquanto a produção local deixa de ser aproveitada na alimentação escolar (BRASIL, 2020). Dentre os principais entraves para a viabilização das compras diretas de agricultores familiares indígenas, estão dificuldades

² São produtos feitos pelas indústrias de alimentos que usam parcial ou totalmente substâncias retiradas e derivadas de óleos, gorduras (hidrogenadas), açúcares, amido (invertido) e proteínas. Muitas vezes, apresentam em sua formulação substâncias produzidas em laboratório a partir de petróleo e carvão, como, por exemplo, os corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos, a fim de tornar os produtos mais atrativos (BRASIL, 2014).

relativas à emissão da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) – recentemente convertida a Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF)³ –, a outros documentos necessários para a comercialização e à ausência de mecanismos da legislação sanitária brasileira que contemplem as formas tradicionais de produção e consumo (BRASIL, 2020). Há, por um lado, uma barreira de desconhecimento e omissão por parte de gestores públicos quanto ao cumprimento das diretrizes e prioridades estabelecidas em lei e, por outro, o desconhecimento dos povos indígenas e tradicionais quanto a seu direito de acesso aos mecanismos de compras públicas.

Com o objetivo de enfrentar esses entraves, foi criada, em 2021, a Mesa Permanente de Diálogo Catrapovos Brasil⁴, no âmbito da Câmara de Populações Indígenas e Comunidades Tradicionais do MPF. A iniciativa voltada para o contexto nacional foi inspirada na experiência exitosa da Comissão de Alimentos Tradicionais dos Povos no Amazonas (Catrapoa), que iniciou os trabalhos em 2016 após uma visita realizada nas terras yanomami e a constatação de que a alimentação escolar naquela região era inadequada e descontextualizada. A principal inovação apresentada por essa rede foi a publicação de uma nota técnica do MPF (NT 3/2020/6^aCCR/MPF)⁵ que reconhece a alimentação escolar como parte das estratégias de produção, autoconsumo e de controle alimentar inseridas dentro da cultura dos povos indígenas e comunidades tradicionais. Na prática, o que a NT 3/2020 possibilita é a dispensa de registro, inspeção e fiscalização dos alimentos produzidos nas aldeias para comercialização às escolas.

3 O CAF, antiga DAP, é o requisito básico para que o agricultor(a) familiar e o empreendedor familiar rural, bem como qualquer de suas formas associativas de organização da agricultura familiar (CAF Jurídico), acessem as diversas políticas públicas voltadas para o incentivo e a geração de renda para agricultura familiar.

4 <https://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/ccr6/catrapovosbrasil>

5 A NT 3/2020/6^aCCR/MPF foi inspirada na NT 1/2017/Adaf/SFA-AM/MPF-AM, voltada especialmente para o estado do Amazonas. A NT 3 ampliou a abrangência das recomendações da NT 1 para todo o território nacional.

EM SÍNTESE, O QUE DIZ A NT 3/2020 DO MPF?

- A alimentação dos povos e comunidades tradicionais deve ser valorizada e respeitada pelas instituições sanitárias brasileiras por um imperativo constitucional;
- Os alimentos produzidos pelas populações tradicionais, à semelhança daqueles destinados ao consumo familiar, são dispensados de registro, inspeção e fiscalização, com base na legislação vigente;
- A compatibilização das práticas sanitárias com a produção dos povos e comunidades tradicionais permite sua participação em processos de licitação;

Subsiste em qualquer hipótese o dever jurídico de produtores e distribuidores, povos e comunidades tradicionais, de garantir a higidez sanitária dos alimentos.

A partir dessas diretrizes, começaram a acontecer no país, especialmente no estado do Amazonas, chamadas públicas diferenciadas, lançadas especificamente para a compra direta de agricultores familiares indígenas e pertencentes a povos e comunidades tradicionais, com inclusão de alimentos tradicionais como farinha de mandioca, tapioca, o beiju, polpas de frutas e peixe moqueado. Como se vê, foram muitos os avanços do ponto de vista dos marcos legais, mas há ainda um longo caminho para que a cultura alimentar indígena e seus sistemas alimentares sejam respeitados e promovidos a partir da alimentação escolar.



2. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO MUNICÍPIO DE CAARAPÓ

2.1. Aspectos da gestão e cumprimento de diretrizes

Caarapó é um município localizado no estado do Mato Grosso do Sul (MS), situado na região da Grande Dourados, com uma população de aproximadamente 31.000 habitantes. No município há um total de 21 estabelecimentos da Educação Básica e, segundo o Censo de Estatística da Educação Básica, 7.940 alunos matriculados em 2022. Dentre estes, 1.904 alunos são autodeclarados indígenas, ou seja, 24% do total dos estudantes matriculados em escolas públicas e privadas locais.

Entrevistas realizadas com gestores públicos do município mostram que o enfrentamento da desnutrição infantil, por meio de políticas como a alimentação escolar, tornou-se uma prioridade da prefeitura a partir de 1997. Desde então, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) vem sendo aprimorado, tendo como principal referência a Lei 11.947/2009 e, mais recentemente, a Resolução do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) 6/2020. A relevância dessa agenda se reflete em investimentos próprios feitos pela prefeitura na alimentação escolar. Informações prestadas pela Secretaria de

Educação sobre o orçamento municipal em 2021 mostram que a prefeitura investe mais do que o dobro dos recursos descentralizados pelo FNDE.

QUADRO 1: RECURSOS DESTINADOS AO PNAE NO MUNICÍPIO DE CAARAPÓ EM 2021

ORÇAMENTO FEDERAL	ORÇAMENTO MUNICIPAL	ORÇAMENTO TOTAL
R\$ 581.669,00	R\$ 1.281.709,80	R\$ 1.863.378,80

Fonte: sistematização a partir do Portal FNDE e de informações prestadas pela Secretaria Municipal de Educação de Caarapó.

No que diz respeito à capacidade de financiamento do Pnae, Caarapó é um município que conta com significativa arrecadação de impostos, o que permite maiores investimentos em educação – realidade que não é a da maior parte dos municípios do MS.

“ O recurso que vem do governo federal fica muito aquém. Quando a gente discute isso nas instâncias [do FNDE] a que nós temos acesso, sempre colocam que o repasse é só um incentivo, mas que é obrigação do município investir. Tudo vai ficando a cargo do município. Porque não é só colocar a comida no prato da criança. Você tem que pensar nos servidores que vão trabalhar, eu preciso ter os pratinhos, os canequinhos, a adequação do espaço com utensílios e equipamentos adequados. [...] Eu já passei por muitas dificuldades financeiras no município, hoje nós estamos vivendo uma situação um pouco mais confortável, fazendo as reformas das cozinhas. Mas os municípios passam muita dificuldade. ”

Secretária de Educação

Foram feitos relevantes esforços para efetivar a diretriz que estabelece o uso de no mínimo 30% dos recursos para compras diretas da agricultura familiar. Os dados mais recentes disponibilizados pelo FNDE, referentes a 2018, mostram que foram utilizados na compra direta da agricultura familiar 54,25% dos repasses anuais do fundo ao município de Caarapó – um total de R\$ 298.207,28. Porém, ainda não há agricultores indígenas fornecendo alimentos às escolas, o que fere as determinações legais que estabelecem que, nas compras diretas, deve-se dar prioridade aos assentamentos da reforma agrária, às comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.

São seguidas as diretrizes do Pnae que regulamentam o controle social e que estabelecem que a responsabilidade técnica pela alimentação escolar deve ser feita por um responsável técnico (RT) nutricionista. Nos quadros do município, há duas RTs para o Pnae. Como se verá ao longo deste documento, a prefeitura tem buscado incorporar receitas tradicionais no cardápio das escolas indígenas, de forma a seguir a diretriz que estabelece o respeito aos hábitos alimentares, cultura e a tradição alimentar da localidade.

O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do município está em funcionamento e conta com a participação de uma conselheira representante de professores indígenas da Escola Municipal Indígena (EMI) Ñandejara. O CAE realiza reuniões periódicas, com a finalidade principal de prestação de contas, e visitas às escolas com baixa regularidade. Essas visitas se dão por sorteio, tendo em vista que não é disponibilizado pela prefeitura transporte suficiente para atividades de monitoramento regular em todas as escolas.

A publicação da Resolução 6/2020 pelo FNDE trouxe novos desafios relacionados à composição dos cardápios. Entre outras coisas, a resolução determina a redução de açúcares e alimentos ultraprocessados e a ampliação da oferta de alimentos *in natura* e minimamente processados. As nutricionistas de Caarapó assumiram o desafio de adaptação dos cardápios de todas as escolas do município, que antes incluíam vários alimentos industrializados, como bolachas, achocolatados e sucos industrializados.

“

Nós retiramos aos poucos o açúcar. Tiramos 100% das crianças até os 3 anos e diminuimos nos produtos dos demais anos escolares. E retiramos os doces, chocolates, retiramos tudo. Criticaram bastante no começo. Tivemos que convencer o prefeito e a câmara de vereadores, nós precisamos convencer todo mundo.

Nutricionista ”

“ *Respondi várias denúncias na nossa ouvidoria, porque reclamam que a criança não quer comer, porque não tem açúcar. Então a gente está adoçando com banana. Fizemos vários experimentos, eu pude experimentar, cheguei a ir a alguns estabelecimentos de ensino para provar o produto pronto.*

Secretária de Educação ”

”

2.2. Compras públicas da agricultura familiar

As compras da agricultura familiar para o Pnae em Caarapó tiveram início em 2011. Uma das dificuldades iniciais foi encontrar interessados, uma vez que grande parte dos agricultores familiares do município está integrada às cadeias da pecuária, da soja e do milho, arrendou suas terras ou se tornou assalariada. Como resultado do processo de encolhimento da agricultura familiar, há menos de 50 declarações de Aptidão ao Pronaf (DAPs) ativas no município. O desafio inicial dos técnicos da Secretaria de Agricultura e da Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural (Agraer) foi de convencimento e assistência técnica voltada para a produção de frutas, legumes e verduras.

“ A gente pegou esses produtores que tinham um pouco do perfil, e fomos trabalhando com eles, um trabalho mais próximo. A gente explicou: olha vamos comprar para o Pnae. Antes tinha uma mistificação em entrar no programa, pela questão burocrática que às vezes eles não entendiam. Nós tentamos facilitar junto com as nossas parceiras nutricionistas. Cada caso era um caso, e aí a gente foi trabalhando esses produtores, trabalhando a cabeça deles, eles viram que era bom e estão com a gente até hoje.

Técnico de Secretaria Agricultura

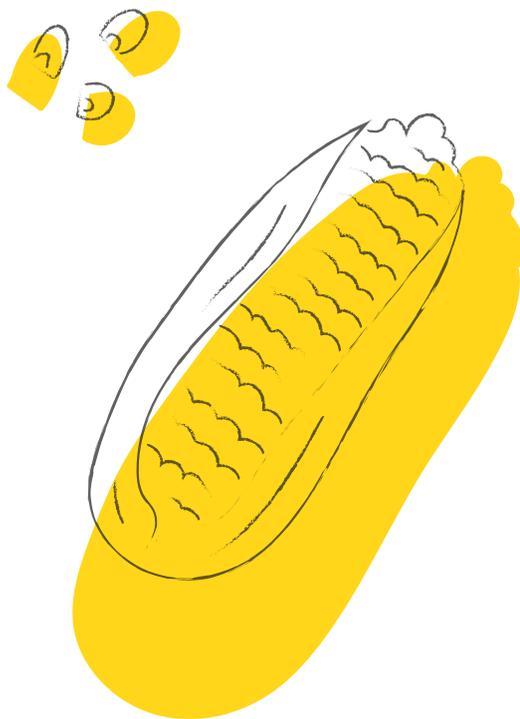
”

Há uma comissão responsável pelas chamadas públicas da agricultura familiar, que acontecem duas vezes por ano e são precedidas de conversas com os agricultores do município, com objetivo de mapear a produção. Os técnicos agrícolas auxiliam na elaboração dos projetos de venda e na emissão das notas fiscais. Desde 2019, o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) também contribui com os trabalhos realizados pela Agraer na assistência técnica e extensão rural.

A primeira chamada pública para aquisição de produtos da agricultura familiar de 2022 ocorreu em fevereiro, a partir de uma lista de 55 itens com preços pré-estabelecidos por meio de uma pesquisa realizada no município. Com essa chamada, sete agricultores familiares individuais se tornaram aptos a fornecer ao Pnae. Em anos anteriores, esse total já chegou a 11. Alguns dos alimentos comprados são abobrinha, batata-doce, tomate, cenoura, beterraba, pimentão, verduras, tangerina, limão e banana. Produtos processados, como polpa de frutas e mandioca descascada, são comprados de agricultores de outros municípios, inclusive de um assentamento rural. Os agricultores familiares entregam diretamente nas escolas da sede do município, e a prefeitura providencia a entrega na EMI Ñandejara, localizada na Aldeia Te'yikue, que é mais

distante. Segundo relatos dos gestores, a demanda por alimentos é maior do que a capacidade de fornecimento dos agricultores familiares locais. Há também baixa diversidade, por essa razão nem todos os itens listados na chamada pública foram comprados.

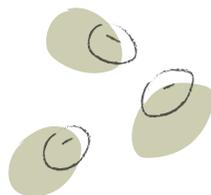
Em 2021, foram disponibilizadas para o município dez vagas para o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), operacionalizado pelo governo do estado. De cada produtor, foi comprado um total de R\$ 6.500 em alimentos para doação de cestas a 100 famílias em situação de vulnerabilidade social. Forneceram ao PAA os mesmos agricultores com histórico de fornecimento ao Pnae.



3. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA ÑANDEJARA

3.1. Soberania e segurança alimentar e nutricional na Aldeia Te'yikue

A Reserva Indígena Te'yikue – ou Aldeia Te'yikue (aldeia antiga), como é conhecida popularmente –, localiza-se a cerca de 15 quilômetros (km) do centro de Caarapó. Foi demarcada em 1924, com uma área de 3.600 hectares (ha). O confinamento ou a acomodação compulsória ocasionado aos povos Guarani e Kaiowá dessa região se intensificou a partir da década de 1950, provocando uma superpopulação e a sobreposição de famílias extensas na Te'yikue (BRAND, 1998). Em 1949, a população da aldeia variava entre 200 e 300 indígenas, chegando atualmente a aproximadamente 5.100 indígenas, o que representa cerca de 16% da população do município.



Um número próximo de famílias vive em nove retomadas⁶ na TI Dourados-Amambaípegua 1, que é 15 vezes maior do que a reserva e tem sua vida entrelaçada à dela. A TI foi demarcada, mas ainda não homologada – ou seja, seu processo demarcatório ainda não chegou à etapa final. Seus moradores enfrentam desafios adicionais, como uma dificuldade ainda maior de acessar políticas públicas, ainda que contem com muito mais terras agricultáveis. Os indígenas retomaram vários *tekoha* no perímetro da Dourados-Amambaípegua 1 depois do chamado Massacre de Caarapó:, ataque de fazendeiros e capatazes em 2016 que matou o agente de saúde indígena Clodiode de Souza, além de ferir vários adultos e crianças. Somam-se ainda a essa população as famílias indígenas que moram na cidade.

Além do confinamento em reservas, um marco para entender as transformações dos sistemas alimentares guarani e kaiowá dessa região está na chegada do agronegócio, principalmente a pecuária, a soja e o milho, entre as décadas de 1960 e 1970. A expansão da monocultura de grãos gerou o enfraquecimento do solo, a troca de vegetação nativa por uma vegetação exótica (colonião e braquiária), intenso desmatamento, desaparecimento de espaços de caça e coleta, bem como o assoreamento de córregos e rios (BENITES, 2014; MARTINS, 2020). Esse processo de colonização e perda de território alterou profundamente os meios de vida guarani e kaiowá, impondo limitações ao modelo de *tekoha*⁷ e ao padrão de produção e cultura alimentar desses povos (BENITES, 2014; MARTINS, 2020).

Antigamente os *tekoha* até mudavam de local, desde que o novo local escolhido tivesse mananciais de água corrente, nascentes com água potável, proximidades com áreas de pesca e caça e que fosse habitado por bons espíritos.

6 O termo “retomada” é usado pelos povos indígenas para designar a ocupação de áreas que compõem um território tradicional reivindicado.

7 O *tekoha* significa um lugar de pertencimento, onde os povos Guarani e Kaiowá buscam a subsistência, produzem sua cultura e cultivam a solidariedade e a generosidade. O lugar onde realizam o seu *modo de ser*.

Para esses povos, o alimento, a lenha e o remédio sempre foram provenientes das matas e dos campos nativos. Na ausência dessas condições, a insegurança alimentar e nutricional passa a ser realidade nas aldeias guarani e kaiowá.

No entorno da Te'yikue, na virada do ano 2000, chegaram as usinas de álcool, que desde então empregam muitos homens da aldeia no cultivo, colheita e processamento da cana de açúcar. Acontecimentos como a chegada da energia elétrica e dos programas de transferência de renda, como o Bolsa Família e o Auxílio Brasil, a distribuição de cestas de alimentos, que teve início em 2006, e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) foram também determinantes nas transformações da cultura alimentar guarani e kaiowá. Com essas transformações, grande parte dos alimentos consumidos na aldeia passou a vir de fora, sendo introduzidos ultraprocessados na rotina alimentar das famílias dentro das aldeias. Relatos indicam o aumento do consumo de ultraprocessados derivados do trigo, milho e soja, como biscoitos salgados, doces e recheados, salgadinhos *de pacote* e refrigerantes, principalmente entre as crianças e adolescentes. Segundo depoimentos dos mais velhos, as famílias reduziram o consumo de alimentos frescos e quase não consomem mais o que plantam. Eles percebem um adoecimento progressivo dos indígenas na aldeia e associam isso aos novos hábitos alimentares e estilo de vida. Agentes de saúde relataram o crescimento de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs), como diabetes, hipertensão arterial e outras doenças cardiovasculares.

Não há dados atualizados sobre a situação da insegurança alimentar e nutricional dos povos Guarani e Kaiowá. Ainda assim, cabe mencionar inquéritos realizados nas duas últimas décadas. Estudos realizados a partir de uma amostra de 137 crianças indígenas, com idade entre 0 e 59 meses, da Te'yikue, entre os meses de maio e setembro de 2003 (PÍCOLI *et al.*, 2006), evidenciaram elevada ocorrência de desnutrição infantil, superior à encontrada na Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher (PNDS) no mesmo ano. A ocorrência de desnutrição para o índice peso/idade foi de 18,2% e para o índice altura/idade foi de 34,1% (PÍCOLI *et al.*, 2006).

Em 2013, a FIAN Brasil e o Conselho Indigenista Missionário (Cimi) realizaram uma pesquisa socioeconômica e nutricional em três comunidades Guarani e Kaiowá localizadas em áreas de retomada (Guaiviry, Ypo'i e Kurusu Ambá). O estudo, realizado com base na Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (Ebia), em 75 domicílios, revelou que em 100% dos lares havia insegurança alimentar, sendo que em 59% havia insegurança alimentar moderada e em 28%, insegurança alimentar grave, o que corresponde à fome (FRANCESCHINI, 2016). Os dados revelaram uma situação muito mais grave do que a aferida nacionalmente, uma vez que, em 2013, 4,8% dos domicílios conviviam com a fome (IBGE, 2015).

Diante desse grave cenário, algumas famílias, na tentativa de amenizar os impactos socioambientais dentro da aldeia, recompõem seus lotes formando sistemas agroflorestais (SAFs), como possibilidade de recriar novos e micro *tekoha* no entorno de suas casas (ALVES, 2016). Estudos conduzidos por Alves (2016) mostram que os agricultores indígenas buscam reproduzir nos SAFs a agricultura tradicional, cultivando diversas espécies de ciclo curto, principalmente o milho e a mandioca, sob as copas de espécies arbóreas que compõem os sistemas, mantendo sob seu domínio as sementes que garantem o plantio nos anos subsequentes. A maioria dos quintais estudados por Alves (2016) tem menos de 0,6 ha. Predominam espécies arbóreas frutíferas, sendo a maior parte delas provenientes da doação de mudas do viveiro da Escola Municipal Indígena (EMI) Ñandejara, situada na aldeia.

3.2. Gestão da alimentação escolar na EMI Ñandejara

A Escola Municipal Indígena Ñandejara conta com a unidade polo e quatro extensões – Lóide Bonfim de Andrade, Saverá, Mbokaja e Guyra Arandu Roka (esta, na Terra Indígena Guyraroká). Nela estão matriculados cerca de 1.400 alunos, que recebem alimentação escolar ao longo de todo o período letivo. A prefeitura faz entregas semanais nas unidades, o que permite o abastecimento de alimentos *in natura*, como frutas, legumes e verduras. As proteínas animais chegam congeladas em grandes quantidades, de forma periódica.

Um dos problemas observados é que boa parte das frutas, já maduras, são entregues às sextas-feiras e, até a segunda-feira letiva, se tornam impróprias para o consumo, o que tem gerado desperdício.

As cozinhas das três escolas são pequenas e carecem de equipamentos essenciais como fornos e geladeiras. Observou-se também a falta de refeitórios adequados para que os alunos possam fazer a refeição sentados à mesa. Cabe destacar que estão em curso licitações e obras de melhorias nas cozinhas e refeitórios nas escolas da aldeia.

3.3. Histórico da alimentação escolar pelas cozinheiras

A cozinheira mais antiga da Aldeia Te'yikue é a Narcisa Vilhalva, que desde 1985 atua no preparo das refeições nas escolas da aldeia, quando ainda eram de madeira e geridas pela missão religiosa. Muitas/os das/os que são hoje professoras/es indígenas da EMI Nãdejara se alimentavam da comida preparada por Narcisa e Jurema Marques, que foi a segunda cozinheira. Naqueles tempos, eram os alunos que traziam os alimentos para que elas pudessem preparar. As famílias, normalmente, mandavam mandioca, batata e abóbora. Até 1998, a alimentação escolar era preparada na fogueira, em uma casinha de sapé cedida pelo pai de uma das cozinheiras da escola, Brígida. Depois de municipalizada a escola, a prefeitura passou a remunerar as cozinheiras e a enviar alimentos como frango, arroz, feijão, macarrão, verduras, chá mate, bolacha e leite de soja em saquinhos, adoçado e aromatizado. Eventualmente, a escola recebia doação de cestas básicas compostas por arroz, feijão, charque, marmelada, sardinha, entre outros alimentos.

O primeiro concurso para contratação de cozinheiras aconteceu em 2000, quando foram também construídas as cozinhas nas escolas. Nessa época, eram as cozinheiras que decidiam o que ia ser preparado a cada dia. Entre 2008 e 2009, foram realizadas, com o apoio da prefeitura, capacitações para as cozinheiras. Algumas cozinheiras foram formadas como técnicas em alimen-

tação. Foi somente em 2010 que a alimentação escolar passou a se guiar por cardápios elaborados pela responsável técnica (RT) nutricionista.

Atualmente, 25 cozinheiras trabalham na EMI, em todas as suas unidades, contratadas por meio de processos seletivos que acontecem anualmente. Há, portanto, alta rotatividade e a necessidade constante de processos de capacitação. Também, por isso, as cozinheiras sentem falta de orientações presenciais por parte das nutricionistas e processos permanentes de formação.

“ *Eu aprendi muito, foi bom, com o acompanhamento da nutricionista, com o curso que a gente fez, ajudou muito. Nós aprendemos bastante, só que depois não teve mais curso e na minha opinião podia ter capacitação de novo. A cada ano troca, vai trocando os funcionários, porque só tem duas concursadas na cozinha. Mas precisa de capacitação pra quem tá entrando agora.*

Cozinheira

”

3.4. Percepções sobre qualidade e mudanças da alimentação escolar

Na percepção dos estudantes, a quantidade de alimentos servida em cada refeição é insuficiente e pouco diversa. Os pratos são compostos principalmente por arroz e feijão e uma quantidade muito pequena de *mistura*⁸. Sentem falta de mais carnes, legumes, verduras e frutas, e de alguns dos alimentos que foram retirados por conta das diretrizes da Resolução 6/2020, como é o caso dos sucos industrializados. Os alunos percebem a falta de padronização em relação ao preparo dos alimentos, como variações em relação ao ponto de cozimento, quantidade de sal e ausência de temperos.

8 Nome dado em algumas regiões do país para a proteína que será servida.

“ *A comida vem pouca, e é quase todo dia a mesma coisa, só muda um pouquinho, e naqueles dias que tem um pouco mais de carne, um guisado. Falta fruta também, e aquele suco, né, que já não tem mais.*

Estudante

”

Alguns dos pratos preferidos são a galinhada e a sopa de tubérculos, como a batatinha e a mandioca. Dentre os alimentos que gostariam que fossem ofertados, bolos são os que aparecem com mais frequência. Essas percepções e preferências expressas nas rodas de conversa com estudantes se confirmaram nas conversas realizadas com cozinheiras e professores.

“ *Precisa aumentar a quantidade de tudo. Quando a quantidade que vem, não dá, a gente improvisa [...]. O arroz até que dá, mas falta mistura. A gente tem que diminuir os pedaços nos pratos, porque senão tem aluno que fica sem mistura. Aí reclamam que está acabando muito rápido. Mas como a gente faz milagre para conseguir dar para todo mundo?!*

Cozinheira

”

Na EMI Ñandejara, as mudanças decorrentes das deliberações da Resolução 6/2020 foram sentidas por toda a comunidade escolar. A retirada de biscoitos e sucos industrializados, por exemplo, gerou desconfiança e protestos por parte de alguns pais de alunos. Por outro lado, há o estranhamento, por parte dos estudantes, de alimentos e receitas incluídos na alimentação escolar que não fazem parte de seus hábitos alimentares, como é o caso da beterraba, da isca de fígado e da batata-doce. A rejeição da comunidade escolar em relação às mudanças é percebida também pela RT nutricionista, tanto nas escolas indígenas, como nas não indígenas.

“ Em maio de 2020, teve a Resolução 6, e com isso foram tiradas muitas coisas. A nutricionista explicou que se não respeitar perde o recurso. Tirou o pão francês, biscoito doce, o ultraprocessado que é como fala na resolução. Só que os pais achavam que isso era boa alimentação para os filhos deles [...]. Um aluno chegou assustado em casa e falou que tinha batata-doce no prato com arroz. O filho nunca tinha comido essa batata, e a mãe pensou: vou ter que fazer esforço de plantar batata, meu filho gostou. Compram muita bolacha, pão e refrigerante. Os pais acham que a escola tem que servir tudo o que vem de fora.

Diretor da Escola Ñandejara

“

”

Eu acho que a resolução é complicada, porque ao mesmo tempo que ela fala que a alimentação é do aluno, ela não é do aluno. A comunidade acadêmica tem muita influência, e essa comunidade faz algumas escolhas, e quando a gente faz alterações a comunidade de forma geral diz que estamos tirando coisas boas da alimentação escolar.

Nutricionista da Secretaria de Educação

”

Na visão do diretor da escola, as mudanças que seguem as orientações da Resolução 6 devem ser graduais e explicadas a toda a comunidade escolar, acompanhadas de atividades de educação alimentar e nutricional (EAN), para que os benefícios do ponto de vista da saúde e da cultura possam ser devidamente compreendidos. Em sua visão, a comunidade precisa também compreender que essas mudanças podem trazer benefícios para a geração de renda na aldeia, uma vez que abrem a possibilidade de comercialização de alimentos produzidos localmente.

Outra importante mudança ocorreu em 2019, com a introdução no cardápio da EMI Ñandejara de preparações típicas da cultura alimentar guarani e kaiowá, como a *jopara*, o *lokro*, o *mbaipy hũ*. A escolha dessas receitas aconteceu a partir de conversas entre a RT nutricionista de Caarapó e a direção da escola, sem a participação das cozinheiras. Adaptações das fichas técnicas ao contexto e volume da alimentação escolar foram feitas pelas nutricionistas. Rodas de conversa e entrevistas feitas com a comunidade escolar mostraram que algumas dessas receitas já não são mais preparadas nas casas dos estudantes, deixando de fazer parte dos hábitos alimentares.

“ *Nem todos comem. Com o tempo, foram inserindo o prato de fora e deixando o que é da cultura, e para voltar a comer tem que fazer uma reeducação alimentar tradicional. Até lá em casa mesmo. Minha tia falou que ia mandar o lokro. No início, o meu filho não gostou, pelo nome resistiu, mas depois viu que era feito de milho, experimentou e gostou. Na escola, há o estranhamento assim como na casa. Em casa comem arroz, feijão e macarrão, para eles esse é o habitual. Então para trazer para a escola tem que fazer um trabalho de educação alimentar, com os alunos e também com os pais.*

Diretor da Escola Ñandejara

“ *Tem as crianças que aceitam e crianças que não aceitam. Do nosso cardápio tradicional, que a gente prepara uma vez na semana, não reclamam é do guisado que a gente faz com mandioca e carne. E aquele mbaipy, que é polenta com frango. Esses, eles comem tudo. A chicha também. O que não aceitam é o lokro.*

Cozinheira

É importante reconhecer a relevância da composição da alimentação escolar e o papel que exercem as cozinheiras na formação dos hábitos alimentares, para além, e de forma associada, das atividades pedagógicas estruturadas de EAN.

“ *As crianças antes não sabiam comer verduras, a gente colocava nos pratinhos, e elas jogavam [fora]. Aí a gente falava: vocês têm que comer, faz bem pra saúde. Uma colega falou que ia colocar a salada só para os maiores, aí eu perguntei por que, e ela disse que os pequenininhos não sabiam comer. Eu disse que não, não é porque eles não sabem comer que você não vai dar. Eu falei que é para colocar para todos, que é para ir aprendendo a comer.*

Cozinheira



Cabe considerar que todas essas mudanças no cardápio exigem, para além de atividades de EAN, adaptação das estruturas e dos equipamentos para o armazenamento e preparo dos alimentos *in natura*, processos de formação das cozinheiras e a realização de testes da aceitabilidade por parte dos alunos.

3.5. Projetos de educação alimentar e nutricional

Sementes importantes foram plantadas na Aldeia Te'ýikue, a partir de 1997, quando a comunidade escolar se dedicou à implementação do novo modelo de educação intercultural e à consequente valorização da cultura guarani e kaiowá. Na EMI Ñandejara, esse processo gerou muitos diálogos, especialmente entre os professores indígenas, e a construção de metodologias e projetos didáticos voltados para a recuperação dos sistemas alimentares, dentre os quais têm destaque o viveiro de mudas, a Unidade Experimental Poty Reñoi de agroecologia e o projeto Sabor da Terra. Essas iniciativas são pilares da EAN e da valorização da cultura alimentar, em um momento importante de transição alimentar na aldeia.

Unidade Experimental Poty Reñoi e viveiro de mudas

O viveiro de mudas está situado na sede principal da EMI. Professores e estudantes mapearam junto a suas famílias as espécies nativas, coletaram mudas e se responsabilizaram pelo plantio e pelo cuidado do viveiro, onde se encontram elencadas as espécies nativas da aldeia. O local se tornou um espaço de aprendizado, prática de educação ambiental e distribuição de mudas para a recuperação dos quintais das famílias. Na sequência, foi criada a unidade experimental de agroecologia, por meio do projeto Poty Reñoi (“Desabrochar da Flor” ou “Renascimento da Flor”), em 2001. Esse projeto, do qual a unidade herdou o nome, surgiu a partir de debates ocorridos no Fórum Indígena da Aldeia Te’yikue, um dos principais espaços de diálogo das lideranças indígenas, quando se identificou a necessidade de formação para a agroecologia. No início, o projeto contou com assistência técnica e recursos financeiros de universidades, do governo do estado e da prefeitura, o que possibilitou a construção da unidade e de canteiros, a criação de animais, a compra de ferramentas e uma bolsa de estudo para os alunos que participavam das atividades.

Em 2006, o projeto deixou de receber financiamento público, porém a comunidade escolar avaliou que a iniciativa era muito importante para a educação intercultural e, por essa razão, sua continuidade foi assegurada, sendo as atividades pedagógicas, realizadas na unidade experimental, transformadas na disciplina Práticas Agrícolas, incorporada na estrutura curricular da EMI Ñandejara em 2008.

A unidade experimental funciona como um laboratório, exercendo uma função pedagógica. Uma vez por semana, os alunos/as (a partir do 4º ano) participam de aulas práticas e vivências agroecológicas. São ensinadas técnicas de adubação orgânica, princípios de agroecologia, utilização de inseticidas naturais e plantio de sementes tradicionais, e são transmitidos outros conhecimentos relacionados à cosmologia guarani e kaiowá.

Em 2008, a unidade experimental passou também a abrigar um banco de sementes tradicionais que, inicialmente, eram coletadas entre os agricultores da aldeia e armazenadas em garrafas de plástico. Atualmente, o banco conta com uma câmara fria para armazenar as sementes em maior quantidade, especialmente variedades de milho e feijão. Acontecem também na unidade atividades de orientação para a agroecologia com as famílias dos estudantes, que recebem sementes e assumem o compromisso de devolver a mesma quantidade para alimentar o banco de sementes. Os alimentos produzidos são também direcionados para o abastecimento da alimentação escolar.



Fotos: Arq. projeto Sabor da Terra

Sabor da Terra

O Sabor da Terra é um projeto interdisciplinar da EMI Ñandejara (polo) criado em 2004 por professoras da extensão Lóide Bonfim Andrade, com o objetivo de resgatar e compartilhar receitas guarani e kaiowá e incentivar o consumo de alimentos produzidos na Aldeia Te'yikue.

Ao longo do primeiro semestre do ano, são desenvolvidas atividades teóricas e práticas com estudantes da educação infantil e do ensino fundamental, que culminam com um grande evento anual, aberto a toda a comunidade, quando são expostos todos os materiais e conhecimentos produzidos pelos alunos e professores. Na estrutura curricular, as atividades acontecem como parte da disciplina Saberes Indígenas e envolvem atividades de manejo da terra, cultivo de sementes crioulas, culinária, produção de artesanatos e adornos, dança e pinturas corporais. Os/as estudantes realizam pesquisas de campo junto a suas famílias para mapear os alimentos produzidos na aldeia, as formas de cultivo e preparo desses alimentos. Participam também de atividades práticas voltadas para a conscientização sobre a importância da *kokue* (a roça), para a autonomia e autossustentabilidade das famílias da aldeia e para o preparo de receitas tradicionais.

Os/as estudantes fazem relatórios sobre as atividades executadas dentro e fora da sala de aula, mesclando o conhecimento adquirido com os conteúdos propostos pelo projeto Sabor da Terra e pelas demais disciplinas. É valorizada a perspectiva interdisciplinar, na medida em que os temas geradores perpassam também as outras matérias, como Matemática, Língua Portuguesa, Geografia e História. O conhecimento adquirido pelos alunos é levado para seus familiares e o restante da comunidade, gerando mudanças no comportamento e no cotidiano de toda a aldeia.

Quando perguntados sobre atividades de educação alimentar e nutricional (EAN) que poderiam ser desenvolvidas nas escolas, professores/as avaliam que essas atividades deveriam ocorrer em sala de aula como parte do projeto

pedagógico da escola. Reconhecem a importância da experiência desenvolvida no âmbito do projeto Sabor da Terra, por sua capacidade de valorizar a produção de alimentos associada à cultura alimentar. Entendem que é preciso ter processos educacionais que ajudem a estabelecer os elos de compreensão entre os hábitos alimentares e os problemas crônicos de saúde, relacionados à má alimentação, e que esse trabalho de educação precisa envolver também os pais, mães e demais familiares dos estudantes.

3.6. Desafios para a aquisição de alimentos da agricultura familiar indígena

O desejo de fornecimento de alimentos produzidos na aldeia para a alimentação escolar não é uma novidade; teve início em 1997, no âmbito do Fórum da Te'yikue, como parte do processo de transição para a educação intercultural. Em 2015, foi criado um grupo de agricultores familiares indígenas que chegou a reunir 30 participantes. O grupo se organizou a partir de uma proposta de produção agroecológica e chegou a comercializar cestas de alimentos. A perspectiva de comercialização foi interrompida com o Massacre de Caarapó, em 2016, e o segregacionismo que se reforçou no município com esse grave episódio. Na visão de alguns entrevistados, o canal de comercialização para a alimentação escolar pode representar um importante caminho para a retomada da organização dos agricultores da aldeia e o fortalecimento dos sistemas tradicionais de produção.

“ É uma queda de braço que tem hoje, um grupo defendendo a agroecologia, esse jeito de produzir que tem uma produção limpa, e tem o outro lado, do agronegócio, que cada vez mais chega oferecendo dinheiro e arrendamento, e vão tomando conta. Eu acho muito interessante isso de vender para alimentação escolar... É um caminho para a agroecologia.

”

Professor da unidade experimental

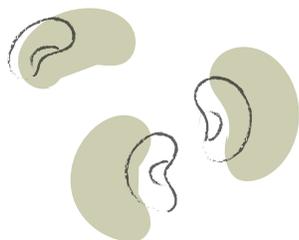
Entrevistas realizadas com lideranças, agricultores/as e a comunidade escolar indicam que há um enorme interesse em viabilizar as compras locais para a alimentação escolar. Já ocorreram conversas com representantes da prefeitura de Caarapó sobre a perspectiva de compras públicas, porém ainda não foram concretizados os primeiros passos para viabilizar o acesso de agricultores indígenas às políticas de compras públicas.

Há uma série de empecilhos ao avanço da aquisição de alimentos na aldeia, dentre as quais cabe destacar a falta de acesso dos agricultores indígenas à Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), recentemente substituída pelo Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), e a ausência de um processo adequado e permanente de assistência técnica e extensão rural (Ater).

Os relatos, tanto de indígenas quanto de gestores públicos, deixam claro que o principal gargalo referente ao acesso dos povos às políticas públicas voltadas para o fortalecimento da agricultura familiar é a ausência de acordos, entre os agentes públicos, sobre as responsabilidades inerentes à emissão da DAP aos agricultores indígenas.

“ *A Catrapovos é recente. Para a gente ainda está meio cru, né? A gente já sentou com a liderança da comunidade para ver como a gente vai fazer para trabalhar lá. Mas a gente depende da Agraer [Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural], que tem que emitir DAP. Sem a DAP, ficamos de mão atada.*

Representante da Secretaria de Agricultura



”

“ Para fazer a antiga DAP, o agricultor precisava trazer um comprovante de vínculo com a terra, ou a matrícula de imóvel, ou a escritura, ou contrato de arrendamento. No caso da aldeia, a Agraer combinou com a Funai [Fundação Nacional dos Povos Indígenas] que eles [a Funai] iam fazer uma declaração de que o índio mora naquela aldeia. Isso no estado [MS] inteiro. E daí a gente com essa declaração tem a comprovação que aquela pessoa tem um vínculo com aquela terra. Eu não lembro se tem uma circular ou se é de boca a boca, mas é um acordo entre Agraer e Funai.

Técnico da Agraer Caarapó

”

“

Sem essa declaração da Funai, não tem como ter DAP. Mas o que a Funai precisa falar é que o produtor que está lá tentando oferecer para vender para a prefeitura, que ele mora na aldeia, que ali onde ele está produzindo é dele. Tem muita divergência, mas lá em Paranhos [município] eles tão fazendo. Tem vários agricultores [indígenas] que têm a DAP.

Nutricionista da Secretaria de Educação

”

“ Isso não é atribuição da Funai. A Agraer é que tem que emitir a DAP, não precisa de declaração nossa.

Coordenador da regional Funai de Dourados

”

“ A gente tem uma dificuldade muito grande aqui com a documentação, porque a própria Funai é que impede a gente com as documentações, com esses procedimentos de inscrição estadual. A Funai não emite as declarações para a gente estar prosseguindo nesse trabalho [...]. O prefeito disse que vai tentar criar essa estratégia aí [de fornecimento ao Pnae]. Mas é complicado, porque a gente precisa de muito apoio.

Liderança indígena

”

A ausência de acordo entre a Agraer e a Funai, que resulta na não emissão da DAP aos Guarani e Kaiowá, acaba por negar aos agricultores indígenas o acesso a políticas públicas que lhe são de direito. Observa-se, por parte da Agraer, um padrão recorrente de atuação de agentes públicos, que atribui de forma equivocada à Funai grande parte das responsabilidades relacionadas ao acesso dos povos indígenas às políticas públicas, reforçando o caráter de tutela historicamente exercido pelo extinto Serviço de Proteção ao Índio (SPI) e já superado com a Constituição Federal de 1988. A determinação da Agraer que condiciona a emissão da DAP à emissão de uma declaração de comprovação de vínculo com a terra feita pela Funai configura-se como violação à autonomia dos povos e ao direito à autodeterminação, consagrado na Convenção 169 da Organização Internacional do Trabalho (OIT), de 1989, da qual o Brasil é signatário.

Outra controvérsia diz respeito à possibilidade de implementação de políticas públicas em área de retomada. Representantes da prefeitura de Caarapó alegam que não é possível comprar alimentos para o Pnae de agricultores indígenas que produzem em áreas de retomada, apesar de estas se encontrarem em áreas demarcadas. Porém, são justamente esses territórios em disputa os mais férteis e adequados para a produção de alimentos.

“ No caso das retomadas, a gente não poderia entrar, né? Para a gente não tem como comprar deles. Então, claro, a gente anda por lá, não tem problema a gente entrar lá. A gente foi até esses dias agora lá ver uma produção de mandioca muito legal, um mandiocal top, bonito, mas a gente não pode comprar. Nós somos funcionários do município. ”

Representante da Secretaria de Agricultura

Cabe considerar que as áreas de retomada indígena dos povos Guarani e Kaiowá apresentam o pior quadro de vulnerabilidade social e desnutrição infantil, justamente pela negação do direito ao atendimento de saúde, do acesso a políticas de transferência de renda, de distribuição de cestas e de Ater. Posicionamentos do Ministério Público Federal (MPF) sobre a negação do acesso a políticas sociais e de saúde por parte do governo estadual do Mato Grosso do Sul carregam o entendimento de que se trata de ação discriminatória, visto que a garantia de direitos fundamentais é obrigação do poder público, independentemente da situação fundiária das populações (CONSEA, 2017).

Relatos de gestores e da comunidade indígena indicam que, nos últimos anos, a aldeia tem recebido implementos advindos do Programa de Apoio às Comunidades Indígenas (Proacin), do governo do MS, como calcário, óleo diesel para as máquinas agrícolas e sementes de milho e feijão. A assistência rural por parte da Secretaria de Agricultura e da Agraer, associada ao Proacin, chega aos agricultores da aldeia, mas ainda de forma insuficiente e pouco integrada às formas de produção dos agricultores indígenas. Percebe-se uma significativa divergência entre o modelo de produção induzido pelas políticas agrícolas estaduais e as práticas agrícolas e conhecimentos tradicionais dos agricultores indígenas, mais alinhados à perspectiva de produção agroecológica.

Questões culturais relativas ao modo e aos tempos de cultivo e colheita são percebidas pelos gestores públicos como possíveis entraves para que se possa assegurar o fornecimento continuado ao Pnae.

“ Eles têm a cultura deles, tem um período que eles plantam que é diferente do nosso. A gente, como agrônomo, como técnico, a gente conversa, ajuda, mas a gente já tem outra concepção. Mas com eles não, a gente já deixa no jeito deles. Por isso que eu falo para vocês que essas compras são difíceis, porque, para entrar no Pnae, a gente faz a chamada de seis em seis meses, então a gente firma compromisso, a criança não pode ficar sem o alimento.

Técnico da Secretaria de Agricultura

“

Fora o problema da documentação, existe outra dificuldade, o indígena tem que aprender sobre produção. Eles não trabalham no nosso tempo. Eles têm o tempo deles, e é um processo que a gente vai ter que ir explicando, ir trabalhando. Eles precisam aprender sobre rotatividade de plantio para conseguir entregar toda segunda-feira os alimentos. A colheita deles precisa se encaixar no tempo que a escola precisa.

Nutricionista da Secretaria de Educação

“ Lá [na aldeia], a gente tem que fazer um trabalho de forma a dar um passo de cada vez. Não é porque a prefeitura não quer comprar do índio, não é porque a Agraer não quer fornecer a DAP. Mas é porque é uma questão cultural deles também, né?

Técnico da Agraer em Caarapó

A partir das entrevistas realizadas é possível identificar caminhos. Agricultores familiares da Aldeia Te'yikue indicam que os produtos mais adequados para o fornecimento seriam mandioca, feijão, milho e abóbora. Avaliam que uma boa estratégia seria a assistência rural continuada a um grupo piloto de agricultores indígenas mais experientes (em torno de cinco), que poderiam ser os primeiros fornecedores para a alimentação escolar. Parece existir um consenso, tanto entre agricultores, quanto entre a comunidade escolar e os gestores públicos, sobre a indicação da mandioca como o primeiro alimento a ser trabalhado, o que encontra respaldo na cultura alimentar guarani e kaiowá. As cozinheiras sugerem também a utilização de alimentos localmente produzidos para o preparo das receitas tradicionais e substituição do açúcar.

“ *No lokro e na jopara, a gente usava feijão de corda, que fica mais gostoso. Seria bom se viesse o feijão de corda daqui mesmo.*

Cozinheira

”

“

Quando eu faço a chicha para os alunos, eu faço quase sem açúcar. Na nossa tradição, a gente adoçava com garapa ou senão a gente socava o milho duro com batata-doce.

Cozinheira

”



4. RECOMENDAÇÕES

A experiência de implementação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) no município de Caarapó pode ser considerada como uma importante referência no estado do Mato Grosso do Sul, na medida em que tem buscado se adequar às diretrizes da lei e normativas que regulamentam o programa. Cabe reconhecer que, nos últimos anos, importantes passos foram dados pela prefeitura na adequação do Pnae às especificidades dos povos indígenas, em especial no que diz respeito à adequação dos cardápios. Mas ainda são muitos os desafios, especialmente os relacionados a assegurar a prioridade de aquisição de alimentos da agricultura familiar desses povos.

A autonomia e criatividade dos povos Guarani e Kaiowá se revela nos projetos de educação alimentar e nutricional, desenvolvidos pelos professores indígenas da Escola Municipal Indígena (EMI) Ñandejara, de forma associada à educação intercultural. A promoção da agroecologia, a partir das sementes, do conhecimento tradicional e da cultura alimentar guarani e kaiowá – elementos centrais da Unidade Experimental Poty Reñoi e do projeto Sabor da Terra – é importante alavanca para que as diretrizes do Pnae sejam cumpridas e para projetos que merecem ainda mais atenção e investimentos por parte da prefeitura, especialmente a unidade experimental.

Se, no passado, a alimentação escolar, juntamente com outros fenômenos sociais, foi indutora da inclusão de alimentos ultraprocessados nos hábitos alimentares dos povos indígenas, ela pode, na atualidade, desempenhar um novo papel na promoção da alimentação saudável e adequada, no respeito à cultura e à tradição alimentar, na geração de renda e desenvolvimento local dos sistemas alimentares guarani e kaiowá.

Para isso, é preciso que a alimentação escolar indígena, com a garantia da compra local, torne-se uma prioridade para a comunidade escolar, para os agricultores indígenas e para a prefeitura de Caarapó. É preciso também que sejam respeitadas suas formas tradicionais de produção de alimentos, mais alinhadas aos sistemas de produção agroecológicos.

Reverter iniquidades estruturais no acesso a políticas públicas é uma forma de assegurar direitos que historicamente vem sendo negados aos povos indígenas. Neste sentido propomos algumas recomendações elaboradas com base no que observamos no trabalho de campo:

4.1. Recomendações para efetivar as compras da agricultura familiar indígena para o Pnae

QUE A AGÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO E EXTENSÃO RURAL (AGRAER):

- defina procedimentos e emita uma regulamentação estadual para a emissão do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) aos agricultores indígenas do MS, que respeite a autonomia dos povos e o direito à autodeterminação, consagrada na Convenção 169 da OIT, de 1989, da qual o Brasil é signatário, e que dispense a exigência de declaração de comprova-

ção de vínculo com a terra feita pela Fundação Nacional dos Povos Indígenas (Funai), procedimento atualmente adotado para emissão da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), e reconhecidos processos de autodeclaração por parte dos indígenas;

- assegure serviços continuados de assistência técnica e extensão rural (Ater), de base agroecológica e adequados aos modos tradicionais de cultivo dos povos Guarani e Kaiowá na Aldeia Te'yikue;
- assegure suporte aos agricultores indígenas na elaboração dos projetos de venda para os editais de chamada pública do município de Caarapó.



QUE A PREFEITURA DE CAARAPÓ:

- priorize a aquisição de alimentos produzidos pelos agricultores familiares indígenas da Aldeia Te'yikue para abastecimento da Escola Municipal Indígena (EMI) Nãdejara, a partir da produção de base agroecológica;
- empenhe para o PAA e o Pnae entre os agricultores indígenas da Aldeia Te'yikue os mesmos esforços e procedimentos feitos no passado para convencer, capacitar e dar início à aquisição de alimentos de agricultores familiares não indígenas, ;

- realize mapeamento agrícola entre os agricultores indígenas, com objetivo de identificar potenciais fornecedores, mapear a produção, as técnicas de cultivo e as demandas de insumos e Ater;
- realize, na aldeia, juntamente com os técnicos da Agraer, reunião para emissão de CAF aos agricultores indígenas, sugere-se que, de forma colaborativa, a Fundação Nacional dos Povos Indígenas (Funai)⁹ participe também da atividade;
- destine aos agricultores da Te'yikue vagas do PAA (ou Programa Alimenta Brasil) disponibilizadas pelo governo do estado a agricultores familiares de Caarapó aos agricultores da Te'yikue, de modo que possam ser incubadas experiências piloto para o fornecimento ao Pnae;
- implemente projetos pilotos de apoio ao cultivo, processamento e embalagem da mandioca junto a agricultores familiares mais experientes, com apoio de técnicos da Secretaria de Agricultura, Agraer e da nutrição, para que esses alimentos sejam os primeiros a serem fornecidos à EMI Ñandejara;
- identifique, de forma conjunta entre técnicos da agricultura e de nutrição, em diálogo com a comunidade escolar e os agricultores indígenas, quais outros alimentos poderiam ser fornecidos às escolas, tendo em vista as condições de produção

⁹ Criada em 1967, a autarquia federal se chamou Fundação Nacional do Índio (Funai) até 1º de janeiro de 2023, quando o presidente Luiz Inácio Lula da Silva editou a Medida Provisória 1.154, que renomeou o órgão – uma demanda histórica – e o vinculou ao Ministério dos Povos Indígenas, criado no mesmo ato.

e receitas tradicionais que fazem parte do cardápio, sendo outros potenciais alimentos o feijão, o milho e a abóbora;

- realize chamadas públicas diferenciadas para os produtores indígenas, com tomadas de preço específicas, que incorporem os gastos logísticos e de processamento;
- reconheça as deliberações da Nota Técnica (NT) 3/2020/6^aCCR/MPF, que permitem a dispensa de registro, inspeção e fiscalização dos alimentos produzidos nas aldeias para a comercialização às escolas.

QUE A ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA (EMI) ÑANDEJARA:

- retome o debate sobre as estratégias de fortalecimento da agricultura familiar indígena em seus fóruns interculturais, valorizando a perspectiva de fornecimento de alimentos para as escolas como estratégia de geração de renda e preservação dos sistemas alimentares tradicionais;
- fortaleça o banco de sementes, a Unidade Experimental Poty Reñoi e o viveiro de mudas de forma integrada às estratégias de fornecimento de alimentos às escolas.

QUE O MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL (MPF):

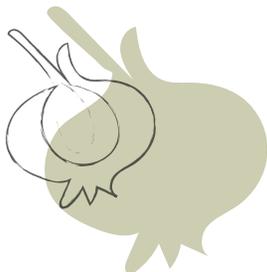
- faça a devida mediação entre os agentes públicos para a solução das controvérsias relacionadas à emissão do CAF – na ausência de respostas, cabe ao MPF tomar as medidas legais cabíveis em defesa do direito dos povos indígenas de acessar as políticas públicas de fortalecimento da agricultura familiar e compras públicas;
- emita posicionamento referente à perspectiva de compras públicas de alimentos produzidos em área de retomada, considerando a resistência por parte de agentes públicos.

4.2. Recomendações para aperfeiçoar a gestão e a infraestrutura da alimentação escolar

QUE A PREFEITURA DE CAARAPÓ:

- elabore proposta de projeto de lei que regulamente a alimentação escolar no município de modo a assegurar maior institucionalidade para essa política municipal e garantia de continuidade e proteção a retrocessos, e que, dentre outras coisas, seja estabelecida nessa lei a indexação anual do orçamento municipal destinado à alimentação escolar com base no IPCA Alimentos e Bebidas;

- crie no orçamento municipal uma rubrica orçamentária específica, com dotação anual suficiente para assegurar o atendimento universal de qualidade ao longo de todo o período escolar;
- assegure ao Conselho de Alimentação Escolar (CAE) plenas condições de funcionamento, com disponibilização de transporte suficiente para atividades de monitoramento regular em todas as escolas e devida transparência em relação ao financiamento e chamadas públicas;
- conclua a reforma e a provisão de equipamentos a todas as cozinhas e refeitórios das escolas indígenas do município, assegurando as condições físicas e sanitárias necessárias para a oferta da alimentação adequada, com especial atenção para que todas as escolas possam contar com *freezers* suficientes para o armazenamento das proteínas animais e produtos congelados a serem adquiridos da agricultura familiar indígena e não indígena, como é o caso das polpas de fruta e mandioca descascada, e com fornos para novas preparações culinárias que poderão vir a fazer parte do cardápio;
- construa refeitórios capazes de acolher os estudantes para que possam comer sentados à mesa e protegidos do sol e da chuva.



4.3. Recomendações para melhorar a qualidade da alimentação escolar

QUE A PREFEITURA DE CAARAPÓ:

- realize testes de aceitabilidade da alimentação escolar junto aos estudantes, seguindo orientações da Resolução FNDE 6/2020 que estipulam que esses testes devem ocorrer sempre que houver significativa alteração no cardápio – os testes são importantes para medir a percepção dos escolares sobre as mudanças referentes à retirada de ultraprocessados e a aceitação da alimentação ofertada, inclusive das receitas tradicionais, como estratégia para adequação da alimentação escolar e subsídio para atividades de educação alimentar e nutricional (EAN);
- amplie e diversifique a oferta de frutas, legumes e verduras, de modo a cumprir com as orientações da Resolução 6/2020 que estabelecem que, em unidades escolares que oferecem alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280 g/estudante/semana de frutas *in natura*, legumes e verduras, e um mínimo de dez alimentos *in natura* ou minimamente processados por semana;
- pactue com as cozinheiras o melhor dia para a entrega das frutas, para evitar perdas e desperdícios;
- realize anualmente atividades de capacitação das cozinheiras indígenas, em função da alta rotatividade decorrente dos processos de contratação, e que seja assegurado um número



maior de visitas da responsável técnica (RT) nutricionista às escolas da aldeia ao longo do ano, para orientações presenciais e monitoramento das preparações culinárias;

- assegure que as cozinheiras indígenas da Aldeia Te'yikue participem dos mesmos processos de formação que são oferecidos às demais cozinheiras do município, sobretudo no contexto das adaptações necessárias para o atendimento da Resolução 6, e que sejam realizadas oficinas com as cozinheiras das escolas indígenas para identificação de estratégias voltadas para a redução de óleo, açúcares e sal.

QUE A EMI ÑANDEJARA:

- realize rodas de conversa com a participação de cozinheiras e professoras do projeto Sabor da Terra, para identificar preparações culinárias à base de mandioca, milho e outros alimentos tradicionais, experimentadas no âmbito do projeto, que podem ser sugeridas à RT, para fazer parte dos cardápios – um exemplo citado é o *charuto de mandioca*.

4.4. *Recomendações para potencializar as atividades de educação alimentar e nutricional*

QUE A PREFEITURA DE CAARAPÓ:

- reconheça o projeto Sabor da Terra e a Unidade Experimental Poty Renõi como estratégias centrais de EAN no processo de ensino e aprendizagem, provendo os recursos humanos e orçamentários necessários para que sejam potencializados;
- realize investimentos em infraestrutura, equipamentos, insumos e recursos humanos para a melhoria do funcionamento da unidade experimental e das atividades pedagógicas nela realizadas;
- planeje e implemente, em colaboração com a direção das escolas indígenas e agentes de saúde, atividades de EAN, que alertem para os riscos de saúde associados ao consumo de alimentos ultraprocessados e que informem a comunidade escolar sobre as mudanças induzidas pela Resolução FNDE 6/2020 – dessas atividades, planejadas de forma intersetorial com o setor saúde, podem participar também as famílias dos estudantes.



QUE A EMI ÑANDEJARA:

- incorpore de forma central em seu projeto político-pedagógico intercultural o tema dos sistemas alimentares e da cultura alimentar, a partir de temas geradores que podem perpassar as diversas disciplinas, potencializando no currículo escolar as sementes já introduzidas por meio dos projetos educacionais que já acontecem na escola – esses processos educacionais devem orientar os estudantes a reconhecer os elos entre as formas de produção dos alimentos, os hábitos alimentares e a saúde;
- busque parcerias com universidades para que o projeto Sabor da Terra possa ser registrado e transformado em material didático e multiplicado como experiência de referência para escolas indígenas, reconhecendo o protagonismo e autoria das professoras indígenas guarani e kaiowá idealizadoras do projeto;
- busque parcerias com organizações não governamentais (ONGs), universidades e governos para fortalecer a Unidade Experimental Poty Reñoi;
- realize atividade cultural e educativa, na época da colheita do milho, que preveja o ritual de batismo do milho e a oferta da chicha aos estudantes, preparada a partir de milho produzido na própria aldeia e adquirido no âmbito do Pnae.



REFERÊNCIAS

ADAF; MAPA; MPF. **Nota técnica nº 01/2017/Adaf/SFA-AM/ MPF-AM.** Nota técnica sobre o posicionamento da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas – Adaf, da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Amazonas – SFA/AM e do Ministério Público Federal/ AM/5º Ofício, no que tange aos aspectos legais para a comercialização de produtos de Origem Animal e dos Vegetais e suas partes no Estado do Amazonas para os povos indígenas. 2017. Disponível em: http://www.mpf.mp.br/am/sala-de-imprensa/docs/nota-tecnica-merenda-escolar-indigena/at_download/file.

ALVES, J. C. **Ka’a kuéraha yvakuera oje’úva.** Quintais agroflorestais na Reserva Te’Yikuê em Caarapó, Mato Grosso do Sul: segurança alimentar às famílias indígenas. Dissertação (Mestrado em Agricultura Orgânica) – Instituto de Agronomia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2016.

BENITES, E. **Oguata Pyahu (Uma Nova Caminhada) no processo de desconstrução e construção da Educação Escolar Indígena da Aldeia Te’ýikue.** Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Católica Dom Bosco, Campo Grande, 2014. Disponível em: <https://site.ucdb.br/public/md-dissertacoes/13832-eleil-benites.pdf>.

BRAND, A. “Quando chegou esses que são nossos contrários” – a ocupação espacial e o processo de confinamento dos Kaiowa e Guarani no Mato Grosso do Sul. **Multitemas**, Campo Grande, n.12, p. 21-48, 1998. Disponível em: <https://www.multitemas.ucdb.br/multitemas/article/view/1235>.

BRAND, A. **O impacto da perda da terra sobre a tradição kaiowá/ guarani:** os difíceis caminhos da Palavra. Tese (Doutorado em História) – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1997.

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.** Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>.

BRASIL. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm.

BRASIL. Mapa. **Guia prático:** alimentação escolar indígena e de comunidades tradicionais. Brasília: Mapa, 2020. (Agricultura familiar: boas práticas replicáveis de comercialização de produtos da sociobiodiversidade e agroecologia).

BRASIL. MS. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2. ed. 1. reimpr. Brasília: MS, 2014. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 20 jul. 2022.

CONSEA. **Tekoha:** direitos dos Povos Guarani e Kaiowá. Visita do Consea ao Mato Grosso do Sul. Brasília: PR, 2017. Disponível em: <https://fianbrasil.org.br/relatorio-da-visita-do-consea-aos-povos-guarani-e-kaiowams>.

FNDE. **Resolução FNDE/CD nº 6, de 8 de maio de 2020.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar –PNAE. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020>.

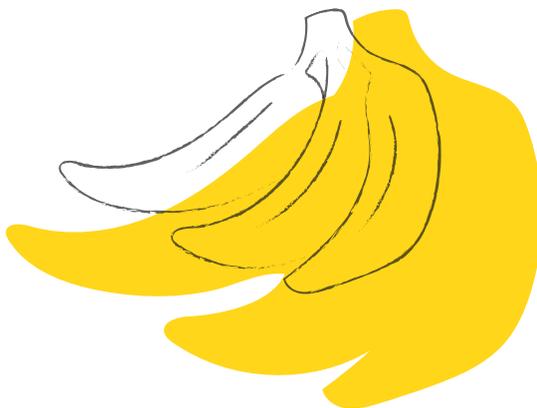
FRANCESCHINI, T. **O direito humano à alimentação e à nutrição do povo Guarani e Kaiowá:** um enfoque holístico. Resumo executivo. Brasília: FIAN Brasil, 2016. Disponível em: <https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2016/12/Fian-Portugues-WEB-Single-Pages-Small.pdf>.

IBGE. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio**: Segurança Alimentar. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br>. Acesso em: jun. 2015.

MPF. **Nota técnica nº 03/2020/6CCR, de 1º de abril de 2020**. Disponível em: <http://www.mpf.mp.br/atuacao-tematica/ccr6/documentos-e-publicacoes/publicacoes/nota-tecnica-1>.

MARTINS, E. S. **Transformações nos papéis desempenhados pelas lideranças tradicionais na Reserva Indígena de Caarapó, a partir da entrada de líderes evangélicos (1980-2017)**. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal da Grande Dourados, Dourados, 2020. Disponível em: <https://www.ppghufgd.com/wp-content/uploads/2021/05/Dissertacao-Elmir-Soare-Martins.pdf>.

PÍCOLI, R. P.; CARANDINA, L.; RIBAS, D. L. B. Saúde materno-infantil e nutrição de crianças Kaiowá e Guaraní, Área Indígena de Caarapó, Mato Grosso do Sul, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 22, n. 1, p; 223-227, jan, 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/z6yPtJDDTBgG6mw6ZW-C8YxL>.



O PNAE EM FATOS E NÚMEROS:

O TAMANHO E A IMPORTÂNCIA DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Universal ...



Está presente em todo o território nacional e atende a toda a rede pública de educação básica. Implementa um direito, reconhecido na Constituição, de toda e todo aluno da educação infantil, do ensino fundamental e do ensino médio, além da educação de jovens e adultos.

... e gigante.



Pnae: um dos maiores do mundo



R\$ 4 bilhões/ano*



50 milhões de refeições/dia



80 mil conselheiros/as



8 mil nutricionistas

Esse esquema movimenta um orçamento público bilionário, disputado por interesses particulares, e envolve uma logística e uma governança (conjunto de responsabilidades) complexas.

Os municípios têm autonomia para definir o cardápio e as compras de alimentos. Para fazer isso em acordo com as diretrizes do Pnae, cada entidade executora deve contar com nutricionista (responsável técnica/o).

*Para 2023, após intensa mobilização da sociedade civil, o Congresso Nacional aprovou reajuste para R\$ 5,5 bilhões (o primeiro desde 2017).

Transversal ...



Do uso racional do dinheiro que vem dos nossos impostos à promoção da soberania alimentar, o Pnae é uma política que amarra muitas pontas com impactos positivos para diferentes segmentos e para a sociedade como um todo.

Os mais evidentes são o combate à fome e a promoção de uma alimentação adequada, mas também tem a melhora no processo de ensino-aprendizagem; o apoio à agricultura familiar (com prioridade para indígenas, povos e comunidades tradicionais e assentados/as); o impulso ao desenvolvimento local; e o fortalecimento de circuitos curtos de comercialização e consumo.

Zelar pela alimentação escolar adequada é a função dos conselhos de Alimentação Escolar (CAEs).

Trata-se de órgãos colegiados que fiscalizam os recursos públicos, deliberam e assessoram as secretarias de Educação, no âmbito dos estados, do Distrito Federal e dos municípios.

Cada CAE se compõe por, no mínimo, sete membros titulares e seus suplentes – representantes do Poder Executivo, trabalhadores da educação e discentes, integrantes de entidades civis e mães, pais e outros responsáveis de alunos. Essas pessoas exercem um trabalho voluntário de controle social e participação.

O acompanhamento do Pnae também é o foco de um movimento social forte em várias cidades e estados.



Fontes (caderno todo): FIAN, CFN, FNDE, FAO, Pnud e WFP
Extraído de fianbrasil.org.br/livreto-pnae-fatos-numeros

SISTEMAS ALIMENTARES E DESIGUALDADES EM FOCO

O estudo de caso do qual este livreto faz parte integra o projeto “**Equidade e saúde nos sistemas alimentares**”. Com ele, a FIAN Brasil busca contribuir para o entendimento dos impactos de todas as etapas do processo alimentar – como produção, comercialização, consumo – nas desigualdades (e vice-versa) no Brasil, bem como para seu enfrentamento.

A ideia é que o conhecimento produzido embase estratégias para incidir nas compras públicas, aquelas realizadas por organizações do Estado. O chamado mercado institucional movimenta um orçamento bilionário e pode dar lastro a uma série de políticas – por exemplo, adquirindo a produção agrícola de segmentos sociais mais vulnerabilizados, como indígenas, quilombolas e assentados/as.

A atuação se dá em conjunto com um grupo de entidades – ACT Promoção da Saúde, Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec), Instituto Desiderata e Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (Nupens/USP) – com apoio da Global Health Advocacy Incubator (GHAi). Outras parcerias foram estabelecidas ao longo do processo.

O projeto inclui um mapeamento das iniquidades nos sistemas alimentares, com um olhar específico para as dimensões de raça/cor, gênero e renda. Os dois estudos de caso – além de Caarapó, a equipe fez trabalho

de campo em Tabatinga (AM) – buscaram aprofundar a compreensão dos dilemas, soluções e barreiras enfrentadas pelas comunidades. Cada realidade local estará retratada num minidocumentário a ser lançado no começo de 2023.

A equipe participou também da elaboração de documentos políticos coletivos buscando a adesão de candidatos e candidatas à plataforma da comida de verdade, baseada na agricultura familiar, na agroecologia, no comércio justo e nos alimentos frescos. Outras frentes têm sido a incidência no Congresso Nacional e a produção de conteúdos de comunicação.

Esta iniciativa mantém a especial atenção ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, que em 2021 foi o foco do projeto Crescer e Aprender com Comida de Verdade. “Num contexto de retrocesso e aumento da fome, poder realizar ações de exigibilidade para fortalecimento do Pnae, especialmente das compras públicas da agricultura familiar no ambiente escolar, pareceu-nos fundamental e urgente”, conta a secretária geral da FIAN Brasil, Valéria Burity.

Outra dimensão consiste em aprofundar as análises relacionadas ao assunto, sobretudo no que diz respeito à alimentação escolar indígena, considerando que essa segue como uma política central na garantia do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas (Dhana). “Pretendemos ajudar a construir caminhos para que essa população possa, de fato, não só comercializar o que é produzido localmente, mas inserir esses alimentos no cardápio escolar. A soberania e segurança alimentar e nutricional passa necessariamente pelo respeito à cultura e aos hábitos alimentares locais”, explica a coordenadora do projeto, Gabriele Carvalho.



FIAN
BRASIL

SOBRE NÓS

A FIAN Brasil – Organização pelo Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas atua há duas décadas com a vida e a dignidade humana como norte. É uma seção da FIAN Internacional, presente em mais de 50 países.

Acompanha a situação dos Guarani e Kaiowá desde 2005, sempre respeitando o protagonismo das organizações representativas das etnias e em parceria com o Conselho Indigenista Missionário (Cimi). Tem contribuído, assim, para que as denúncias dos indígenas obtenham a devida repercussão nacional e internacional, em espaços como o Supremo Tribunal Federal (STF), o Parlamento Europeu e a Comissão Interamericana de Direitos Humanos (Cidh), assim como na imprensa.

Nota técnica encomendada pela FIAN a três pesquisadores em 2021, que abrangeu 12 comunidades, mostrou como a pandemia agravou a insegurança alimentar e nutricional nos territórios guarani e kaiowá. O trabalho reiterou a constatação de um levantamento concluído cinco anos antes, em que a insegurança alimentar se mostrou presente em 100% dos domicílios de três localidades. Os autores assinalam a centralidade da regularização fundiária e de apoio à produção agroecológica para permitir a construção de uma vida digna e soberana.

É nesse sentido que foi pensado o estudo de caso na Aldeia Te'yikue, combinando diagnóstico e apoio a iniciativas locais no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), como parte do projeto “Equidade e saúde nos sistemas alimentares”.

No Mato Grosso do Sul, a entidade também tem participado das reuniões da Catrapovos. Trata-se de um desdobramento da Mesa Permanente de Diálogo Catrapovos Brasil, composta por representantes de órgãos públicos e da sociedade civil sob liderança do Ministério Público Federal (MPF) para fomentar a adoção da alimentação tradicional em escolas indígenas e de comunidades quilombolas, extrativistas e caiçaras, entre outras.

A FIAN atua no tema, ainda, por meio do Observatório da Alimentação Escolar (ÓAE), do qual compõe a secretaria executiva ao lado do Fórum Brasileiro de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (FBSSAN). Em 2022, o ÓAE engajou dezenas de organizações na campanha pelo reajuste do orçamento do Pnae, necessário para que as escolas consigam servir a suas e seus estudantes refeições adequadas dos pontos de vista quantitativo, nutricional e cultural, além de apoiar a agricultura familiar, como determina a Lei 11.947.





FIAN
BRASIL

SIGA COM A GENTE NESTA CAMINHADA!

fianbrasil.org.br



Webinários, *lives*, aulas em vídeo, episódios de *podcast*, debates, documentários, reportagens... Você encontra esses e outros conteúdos no nosso **YouTube**.

Inscreva-se no nosso canal!

youtube.com/FIANBrasil

As **publicações** são um dos principais instrumentos da FIAN Brasil para divulgar direitos – em especial o Dhana – e contribuir para que sejam cumpridos. Produzimos informes (relatórios de documentação e denúncia) e materiais explicativos e formativos.

Baixe e leia de graça!

fianbrasil.org.br/biblioteca

Compartilhamos **atualizações** constantes sobre atividades nossas e de entidades e movimentos parceiros, além de **notícias** ligadas aos temas que a FIAN Brasil e a FIAN Internacional acompanham.

Siga a gente!

facebook.com/FIANnoBrasil

instagram.com/fianbrasil



O **Observatório da Alimentação Escolar (ÓAÊ)** monitora a execução dessa política pública e conta tudo em artigos, publicações, notas técnicas e reportagens.

Siga de olho no Pnae!

facebook.com/observatorioalimentacaoescolar

instagram.com/observatorioalimentacaoescolar

PARA SABER MAIS

sobre o Pnae, o Dhana e a luta indígena – e sobre agricultura familiar, agroecologia e soberania e segurança alimentar e nutricional – , **ACESSE:**



- fianbrasil.org.br/pnaeGK
- alimentacaoescolar.org.br
- fnde.gov.br/programas/pnae
- ojoioetrigo.com.br/2021/10/merenda-escolar-afetos-e-numeros



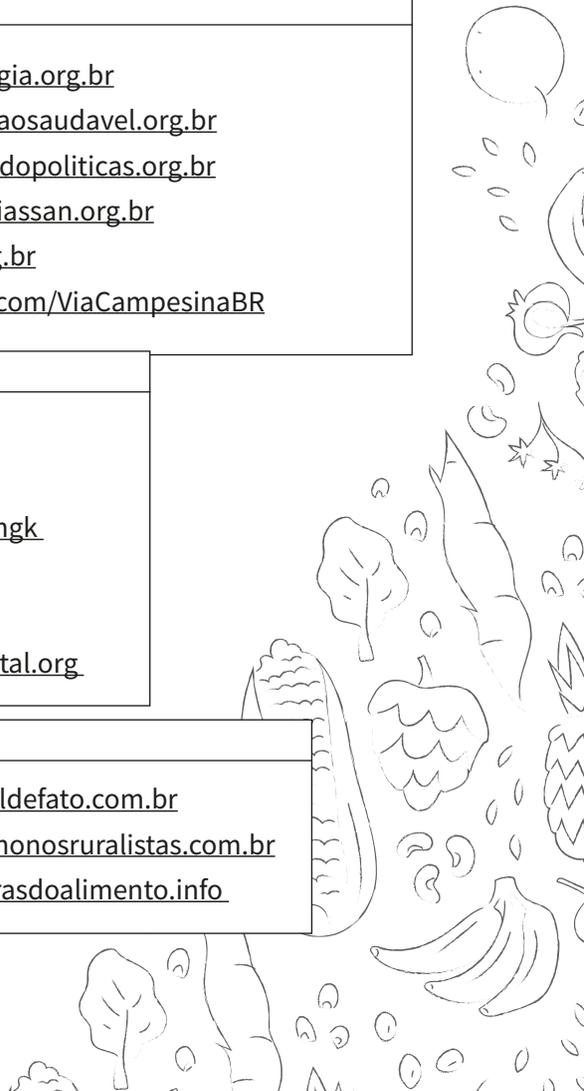
- agroecologia.org.br
- alimentacaosaudavel.org.br
- alimentandopoliticas.org.br
- conferenciassan.org.br
- fbssan.org.br
- facebook.com/ViaCampesinaBR



- facebook.com/atyguasu
- kunangue.com
- instagram.com/atyjovemgk
- apiboficial.org
- cimi.org.br
- <https://pib.socioambiental.org>



- brasildefato.com.br
- deolhonosruralistas.com.br
- portrasdoalimento.info



A adequação da alimentação escolar em terras e escolas indígenas é um dos desafios do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae). Uma de suas diretrizes consiste no respeito à cultura, às tradições e aos hábitos alimentares saudáveis, ao que se soma a prioridade às compras de alimentos produzidos por agricultores indígenas.

Contribuir para a regionalização da alimentação escolar indígena é um dos objetivos da FIAN Brasil com o projeto “Equidade e saúde nos sistemas alimentares”, do qual este estudo é parte. Ele se insere no acompanhamento dos Guarani e Kaiowá do Mato Grosso do Sul (MS) que nossa entidade mantém desde 2005, de forma articulada com o Cimi, as representações das próprias etnias e outras organizações na defesa do direito humano à alimentação e à nutrição adequadas (Dhana) desses povos.

O documento de diagnóstico e recomendações resulta de nossa visita ao município de Caarapó em maio de 2022, quando realizamos entrevistas e rodas de conversa com gestores municipais, integrantes da comunidade da Escola Municipal Indígena (EMI) Ñandejara, lideranças e agricultores da Aldeia Te’yikue. Esperamos, com esta publicação, apoiar o aperfeiçoamento do Pnae no município e os esforços empreendidos pela rede Catrapovos no estado.

A coleção do projeto inclui mais três materiais sobre o MS: um livreto sobre cultura alimentar, propostas para o poder público e um minidocumentário. Todos estão no nosso *site*.

fianbrasil.org.br



FIAN
BRASIL

Apoio:

**Global Health
Advocacy Incubator**

